

(ش)

جمهوری اسلامی
جمهوری اسلامی
وزارت بهداشت، دانش و تحقیک

معاونت بهداشت

بسم الله الرحمن الرحيم

شماره ۶۸/۳۰۶
تاریخ ۱۳۹۰/۰۷/۲۳
پیوست: نیمایی

معاون محترم بهداشتی دانشگاه علوم پزشکی و خدمات بهداشتی درمانی ...

موضوع: ضوابط و مقررات خرد کردن و شقہ کردن گوشت قرمز و سفید

با سلام و احترام

پیرو جلسه هماهنگی مورخ ۹۰/۳/۹ در دفتر نظارت بر بهداشت عمومی سازمان دامپزشکی کشور به منظور
وحدت رویه عملکرد بازار سان بهداشتی بدبینو سیله ضوابط و مقررات خرد کردن گوشت در دکان های قصابی و
یا فروشگاه های انواع گوشت قرمز و سفید به شرح ذیل جهت استحضار و انجام اقدامات مقتضی اعلام می گردد:

۱- شقہ کردن لاش

برای شقہ لاش باید به ترتیب اولویت از روش های زیر استفاده شود:

الف- قیچی یا کاتر گوشت

ب- چوب (کنده)

چوب (کنده) گوشت باید صاف، بدون ترک، شکاف و درز باشد و در موقع لزوم به منظور از
بین بردن شکاف های ایجاد شده تراشیده و مسطح گردد.

۲- خرد کردن گوشت

خرد کردن گوشت باید روی سطح پیش خوان از جنس مناسب انجام گیرد.

جنس مناسب پیش خوان جهت خرد کردن گوشت به ترتیب اولویت عبارت است از:

الف- فلز زنگ نزن ، ترجیحاً فولاد زنگ نزن stainless steel که دارای Grade غذایی است.

ب- چوب فشرده

پیش خوان جهت خرد کردن گوشت باید از جنس مواد زیر باشد:

الف- سنگ (به ویژه سنگ تراورتن) موسوم به سنگ پیش خوان

ب- پلاستیک (از جمله تلقون) موسوم به صفحه مخصوص خرد کردن گوشت

۳- شستشو و گند زدایی :

الف- یخچال، چرخ گوشت، پیش خوان، چوب (کنده) باید در پایان کار روزانه شستشو و
گند زدایی شوند.

ب- در پایان کار روزانه باید پس از شستشو، یک لایه نمک روی چوب (کنده) پاشیده شود، به
طوری که سطح آن کاملاً پوشیده شود.

دکتر گاظم ندافی
رئیس مرکز ملیت محیط و کار

